Домашня консервація

Bon Appétit



Консервований горошок

Зелений горошок – 1–2 кг;
вода – 1 л; сіль – 1 ст. ложка;
лимонна кислота – 2/3 ч. ложки.



Зелений горошок перебрати, промити, опустити в киплячу підсолену воду і варити протягом 1 хвилини. Потім горошок вийняти за допомогою шумівки і розкласти в стерилізовані банки. У розсіл, що залишився, додати лимонну кислоту і нагріти до кипіння. Після цього залити ним горошок, стерилізувати протягом 30 хвилин і закрутити стерилізованими кришками. Перевернути банки догори дном, накрити ковдрою і залишити до повного охолодження. Переставити на зберігання в прохолодне місце.





Маринований гострий перець

Перець чилі – 1,5–2 кг;
оцет (9 %) – 500 мл;
вода – 500 мл;
сіль – 2 ст. ложки;
цукор – 2 ст. ложки.



Банки попередньо ретельно помити і простерилізувати. Гострий перець чилі вимити й викласти в підготовлені банки.

Воду, оцет, цукор і сіль змішати і нагріти до кипіння. Залити киплячий розсіл у банки з перцем і відразу закрутити стерилізованими кришками. Перевернути банки догори дном, накрити ковдрою і залишити до повного охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Цвітна капуста з буряком

Цвітна капуста – 800 г;
буряк – 1 шт.;
лавровий лист – 1 шт.;
коріандр – щіпка;
духмяний чорний перець – 5 шт.;
чорний перець горошком – 5 шт.;
оцет (9 %) – 2 ст. ложки;
цукор – 1 ст. ложка; сіль – 1 ст. ложка;
вода – 1 л.





Для стерилізації банки спочатку потрібно вимити із содою, потім витримати над парою 20 хвилин. Можна також прогріти банки в гарячій духовці. Бляшані консервні кришки кип'ятити у воді близько 10 хвилин.

Буряк очистити і нарізати соломкою. Цвітну капусту промити, розібрати на суцвіття, опустити в окріп на 1 хвилину і відразу занурити в холодну воду.

У стерилізовані банки пошарово викласти буряк і цвітну капусту, починаючи і закінчуючи буряком. У воду додати цукор, сіль, спеції, проварити декілька хвилин і влити оцет.

Обережно залити гарячим розсолом банки з капустою, накрити кришками і стерилізувати 15–20 хвилин. Після цього кришки закрутити, перевернути банки догори дном, накрити ковдрою і залишити до повного охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Консервовані лисички

Гриби лисички – 1 кг;
сіль – 1,5 ст. ложки; цукор – 1/2 ст. ложки;
духмяний чорний перець – 10 шт.;
лавровий лист – 2 шт.;
гвоздика – 3 шт.;
часник – 5 зубків; оцет (9 %) – 100 мл;
зелень кропу – за бажанням.



Лисички промити, залити водою і варити на маленькому вогні близько 15 хвилин.

Потім воду злити, а гриби залити гарячою водою. Додати спеції, цукор, сіль і готувати ще 15 хвилин. Наприкінці додати оцет і зняти з вогню.

У стерилізовані банки викласти кріп, очищені зубки часнику, лисички, залити маринадом і закрутити кришками. Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до охолодження.





Цукіні в томаті

Цукіні – 1,5 кг; помідори – 1,5 кг;
цукор – 200 г; оцет (9 %) – 125 мл;
олія – 200 мл;
часник – 3 зубки;
сіль – на смак.



Помідори помити, обшпарити окропом, зняти шкірку, а м'якоть пропустити через м'ясорубку. Цукіні помити, почистити, нарізати і залити помідорною масою. Посолити, додати цукор і довести до кипіння.

Після цього влити олію, оцет і тушкувати протягом 5 хвилин.

На дно стерилізованих банок викласти подрібнений часник, додати цукіні і закрутити стерилізованими кришками. Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до повного охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Консервовані огірки

Огірки – 1,5 кг;
сіль – 100 г;
часник – 4 зубки;
оцет – 1 ч. ложка;
гілочки кропу – 2 шт.;
корінь хрону – 1/3 шт.;
листя чорної смородини – 6 шт.;
листя вишні – 8 шт.





Зайва кількість повітря в банках при стерилізації неприпустимо, оскільки в цей час тиск на кришку збільшується, що призводить до її деформації і навіть зриву.

Огірки промити. Зубки часнику почистити. Гілочки кропу, листя вишні і смородини помити. Корінь хрону почистити і помити.

У стерилізовані банки викласти хрін, гілочки кропу, листя вишні, смородини і зубки часнику. Потім заповнити банку огірками, залити окропом, накрити кришкою і відставити на 15 хвилин. Після цього злити воду в каструлю, всипати сіль і закип'ятити.

Огірки залити киплячим розсолом, додати в кожну банку оцет і закрутити стерилізованими кришками. Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до охолодження. Зберігати у прохолодному місці.



АДЖИКА З ЯБЛУКАМИ

Помідори – 2,5 кг;
болгарський перець – 1 кг;
яблука – 1 кг; морква – 1 кг;
гострий перець – 100 г; часник – 200 г;
цукор – 1 склянка; сіль – 1/4 склянки;
оцет (9 %) – 200 мл;
олія – 1 склянка.



Помідори, яблука, моркву і часник почистити. Солодкий перець звільнити від плодоніжок і насіння. Підготовлені овочі пропустити через м'ясорубку, викласти в каструлю і варити протягом години. Потім додати цукор, сіль, олію, оцет і варити ще 10 хвилин. Готову аджику розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками. Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.





ЛЕЧО

Болгарський перець – 3 кг;
помідори – 2 кг; часник – 150 г;
гострий перець – 2 шт.;
олія – 200 мл;
сіль – 50 г; цукор – 70 г;
оцет (9 %) – 60 мл;
зелень петрушки – на смак.



Почистити усі овочі. Солодкий перець нарізати соломкою, помідори подрібнити за допомогою блендера. Приготоване томатне пюре, перець, цукор, сіль і олію змішати, довести до кипіння і варити 20 хвилин. Додати нарізаний гострий перець, подрібнену зелень петрушки, часник, оцет і готувати 10 хвилин. Лечо розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками. Перевернути банки, накрити і залишити до охолодження.

КОНСЕРВОВАНІ ПОМІДОРИ

Помідори – 600 г;
вода – 500 мл; цукор – 3 ст. ложки;
оцет (9 %) – 4 ч. ложки;
сіль – 1/2 ст. ложки;
часник – 5 зубків;
гілочки кропу – 3 шт.;
духмяний чорний перець – 3 шт.;
гвоздика – 1 шт.





Помідори при консервуванні не потріскаються, якщо обережно проколоти шкірку зубочисткою.

Відкривши банку з консервованими помідорами, покладіть під кришку гірчичник, щоб уникнути плісняви.

Помідори ретельно промити й обсушити. Часник почистити і нарізати. Кріп промити і теж крупно порізати. Наповнити літрову банку помідорами, часником і кропом. Залити все окропом і залишити на 15 хвилин.

Потім перелити воду з банки в каструлю, довести до кипіння і знову залити помідори. Відставити їх на 10 хвилин. Після цього воду знову злити в каструлю, додати сіль, цукор, оцет, гвоздику і духмяний перець. Довести маринад до кипіння і залити ним помідори. Відразу закрутити кришками. Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Квасоля в томатному соусі

Квасоля – 1 кг; болгарський перець – 1 шт.;
помідори – 2 кг; часник – 1 головка;
цукор – 70 г; сіль – 50 г;
оцет (9 %) – 30 мл.



Квасолю промити, залити водою і варити на маленькому вогні до готовності.

Помідори нарізати. Перець і часник очистити. Пропустити перець, помідори і часник через м'ясорубку, додати оцет, цукор, сіль і проварити ще 10 хвилин.

Потім додати квасолю і протушкувати на маленькому вогні протягом години.

Квасолю розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками. Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до охолодження.





Мариновані цукіні

Цукіні – 2,5 кг; вода – 7 склянок;
оцет – 1,5 склянки;
цукор – 2 склянки; сіль – 1,5 ст. ложки;
ріпчаста цибуля – 2 шт.;
часник – 4 зубки; листя селери – на смак;
зерна гірчиці – на смак.



Цукіні вимити, очистити і нарізати. Для розсолу закип'ятити воду, додати оцет, цукор і сіль. Часник і цибулю очистити і нарізати. У стерилізовані банки покласти цибулю, часник і кілька зерен гірчиці. Зверху викласти цукіні, кілька листочків селери, залити гарячим маринадом і пастеризувати протягом 15 хвилин. Відразу ж закрутити кришками. Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до охолодження.

Мариновані печериці

Печериці – 1 кг;
вода – 1,5 л;
ріпчаста цибуля – 1 шт.;
оцет (6 %) – 16 ст. ложок;
цукор – 8 ст. ложок;
сіль – 2 ст. ложки;
духмяний чорний перець – на смак.





Якщо мариновані гриби при зберіганні почали псуватися (пліснявіти), їх необхідно перебрати, видалити зіпсовані, а решту промити охолодженою кип'яченою водою і залити свіжоприготованим маринадом.

Печериці ретельно промити, викласти в каструлю, залити водою і варити близько 10 хвилин.

Моркву і цибулю почистити, помити і нарізати. Воду нагріти до кипіння, викласти цибулю і моркву. Потім додати цукор, сіль, перець, оцет і довести до кипіння. Після того як маринад закипить, викласти печериці і варити близько 10 хвилин.

Гарячі гриби розкласти в стерилізовані банки, залити гарячим маринадом і закрутити стерилізованими кришками.

Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Баклажани на зиму

Баклажани – 6 кг;
болгарський перець – 6 шт.;
гострий перець – 3–4 шт.;
часник – 200 г; оцет (9 %) – 100 мл;
олія – 100 мл;
сіль – 2 ст. ложки; цукор – 1 склянка.



Баклажани помити, нарізати уздовж пластинами, присипати сіллю і залишити на 2 години. Часник, болгарський і гострий перець очистити, пропустити через м'ясорубку, додати олію, цукор, сіль, оцет і довести до кипіння на невеликому вогні.

Баклажани відварити протягом 5 хвилин, злити воду, потім залити приготованим розсолом і варити ще протягом 5 хвилин.

Готові овочі розкласти у стерилізовані банки і закрутити кришками.

Відставити до охолодження.





Салат із баклажанів

Баклажани – 2 кг; помідори – 2 кг;
болгарський перець – 500 г;
гострий перець – 2 шт.; цукор – 1 склянка;
оцет (9 %) – 1/2 склянки;
сіль – 2 ст. ложки; часник – 1 головка.



Помідори, болгарський і гострий червоний перець очистити і пропустити через м'ясорубку. Овочі змішати з оцтом, цукром і сіллю і варити протягом 30 хвилин.

Баклажани промити і нарізати. Викласти в томатну заправку і варити ще протягом 20 хвилин, періодично помішуючи. Наприкінці додати подрібнений часник і зняти з вогню.

Приготований салат розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками. Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до охолодження.

Маринований часник

Часник – 1 кг;
кріп – 3 шт.;
вода – 1 л;
сіль – 1,5 ст. ложки;
цукор – 1/2 склянки;
оцет (9 %) – 3 ст. ложки.





Не забувайте на кожній банці ставити дату приготування і враховуйте, що оптимальний термін зберігання заготовок — від 3 місяців до року.

Головки часнику розібрати на зубки і почистити. Покласти в друшляк, обшпарити окропом й охолодити під водою.

Для маринаду – закип'ятити воду, додати сіль, цукор та оцет, перемішати.

Банки і кришки попередньо простерилізувати.

Кріп промити і покласти в підготовлені банки. Зверху викласти зубки часнику таким чином, щоб кожна банка була заповнена повністю. Залити часник киплячим маринадом і стерилізувати протягом 5 хвилин. Після цього відразу закрутити підготовленими кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Гарбузове пюре

Гарбуз – 1,5 кг;
цукор – 700 г;
лимонна кислота – 1 ч. ложка.



Гарбуз розрізати навпіл, а потім очистити від насіння і внутрішньої волокнистої частини.

Підготовлений гарбуз нарізати великими шматками, загорнути у фольгу і запікати протягом 40 хвилин.

Після цього відокремити м'якоть від шкірки і подрібнити до пюреподібного стану. Готове гаряче пюре змішати з цукром і лимонною кислотою, розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками.

Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.





Маринована спаржа

Спаржа – 4 кг;
часник – 6 зубків;
вода – 6 склянок; оцет (6 %) – 4 склянки;
суміш спецій для маринування – 2 ч. ложки;
сіль – 2 ст. ложки.



Спаржу промити й обрізати. У банку укласти один зубчик часнику і спаржу, залишивши чверть банки вільною.

Суміш спецій для маринування змішати з іншими інгредієнтами і довести до кипіння. Перелити маринад у банки зі спаржею, залишивши зверху порожнину. Закрити кришкою і помістити на водяну баню на 15 хвилин. Після цього відразу закрутити.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Квашена капуста

Білокачанна капуста – 1 качан;
морква – 2 шт.;
часник – 4 зубки;
сіль – 3 ст. ложки;
цукор – 1 ст. ложка;
насіння кропу – 1/2 ч. ложки.





Щоб домашні соління вийшли смачними, використовуйте кам'яну сіль крупного помелу (без таких добавок, як йод, фтор та інші мікроелементи).

Капусту помити, очистити від верхнього листя і дрібно нашаткувати. Моркву помити, очистити і натерти на крупній тертці. Часник очистити і дрібно нарізати.

Підготовлені капусту, моркву і часник змішати, додавши сушені насіння кропу. Потім овочі дуже щільно викласти в трилітрову банку так, щоб зверху залишилося 2 см.

Для розсолу воду змішати із сіллю і цукром до повного їх розчинення і залити капусту таким чином, щоб вода вкривала капусту. Решту розсолу поставити в холодильник.

Банку накрити кришкою і відставити на три дні.

Кілька разів за цей час капусту потрібно проштрикувати до самого низу, щоб вийшло повітря, і підливати розсіл.

Готову капусту зберігати в холодильнику.



Мариновані опеньки

Опеньки – 8 кг; вода – 2 л;
оцет (9%) – 120 мл; цукор – 4 ст. ложки;
сіль – 8 ч. ложок; лавровий лист – на смак;
духмяний чорний перець – на смак;
гвоздика – на смак.



Опеньки промити, залити водою і нагріти до кипіння. Після цього воду злити, а гриби промити. Знову залити водою, нагріти до кипіння і варити близько 1,5 годин.

Для приготування маринаду воду нагріти до кипіння, додати оцет, гвоздику, перець, сіль, цукор і лавровий лист. Варити до розчинення солі та цукру. Покласти гриби в маринад і варити ще близько 15 хвилин.

Розкласти опеньки в стерилізовані банки, залити маринадом і закрутити кришками. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.





Гострі зелені помідори

Зелені помідори – 1,5 кг;
гострий перець – 1/2 шт.;
лавровий лист – 1 шт.;
духмяний чорний перець – 10 шт.;
вода – 1 л; сіль – 60 г; цукор – 60 г;
оцтова есенція (70%) – 2,5 мл.



Помідори крупно нарізати. На дно стерилізованої банки покласти лавровий лист, гострий перець, горошини перцю і помідори. Залити окропом, прикрити кришкою і відставити на 10 хвилин. Потім воду злити, додати сіль і цукор Нагріти розсіл до кипіння і залити ним помідори. Влити в банку оцтову есенцію і закрутити кришкою.

Перевернути банку догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Маринований перець

Болгарський перець – 8 кг;
цукор – 400 г; сіль – 4 ст. ложки;
оцет (9%) – 400 г;
олія – 400 г;
лавровий лист – 5 шт.;
гвоздика – 5 шт.;
чорний перець горошком – 12 шт.;
духмяний перець – 4–5 шт.;
вода – 2 л.





Порівняно з іншими овочами при засолюванні і консервуванні в перці зберігаються від 50% до 80% вітамінів. Тому цінність цього харчового продукту в зимовий період і ранньою весною зростає.

Болгарський перець очистити від насіння, промити і нарізати на шматочки.

Для маринаду воду нагріти до кипіння, додати цукор, сіль, олію і спеції, прокип'ятити ще 5 хвилин і влити оцет.

Нарізаний шматочками перець бланшувати в киплячій воді 2 хвилини, викласти в киплячий маринад і готувати на маленькому вогні ще 5 хвилин. Готовий перець перекласти в стерилізовані банки, залити маринадом і закрутити кришками. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Маринований редис

Редис – 300 г; ріпчаста цибуля – 1 шт.;
часник – 2 зубки;
чорний перець горошком – 6 шт.;
лавровий лист – 1 шт.;
гострий перець – на смак;
сіль – 1 ч. ложка; цукор – 2 ч. ложки;
оцет – 2 ст. ложки.



Редис вимити. Цибулю і часник очистити і нарізати.

На дно стерилізованої банки покласти цибулю, часник, чорний перець горошком, лавровий лист, гострий перець. Зверху викласти редис і залити окропом на 5 хвилин. Маринад злити і закип'ятити.

У банки додати сіль, цукор, оцет, залити гарячим маринадом і закрутити кришками. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.





Мариновані патисони

Патисони (маленькі) – 6 шт.;
вода – 1 л; сіль – 2 ст. ложки;
лавровий лист – 2 шт.;
оцет (9%) – 1/4 склянки;
олія – 3/4 склянки;
листя смородини і вишні – на смак;
часник – 2 зубки; кріп – на смак;
духмяний чорний перець – на смак.



Воду закип'ятити, додати сіль, лавровий лист, перець, оцет та олію.

Зелень і патисони помити й обсушити. Часник очистити. На дно стерилізованої банки покласти промиті листя смородини і вишні, зубчик часнику і кріп. Зверху викласти патисони, залити гарячим маринадом і закрутити кришками.

Банку перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.

Зимовий салат

Морква – 2 кг;
помідори – 2 кг;
ріпчаста цибуля – 2 кг;
болгарський перець – 1 кг;
олія – 1 склянка;
цукор – 1 склянка;
оцет – 0,5 склянки;
сіль – 3 ст. ложки;
чорний мелений перець – на смак.





Овочеві салати для заготовки на зиму найкраще готувати в широких і невисоких емальованих каструлях (або мисках). У них овочева маса прогрівається рівномірніше.

Моркву вимити, очистити і натерти на крупній тертці. Помідори промити, обсушити і нарізати шматочками.

Болгарський перець промити, очистити від насіння і нарізати невеликими кубиками. Цибулю очистити і дрібно нарізати.

Підготовлені овочі змішати, додати олію, сіль, цукор, чорний перець, перемішати і довести до кипіння. Тушкувати приблизно 40 хвилин. У готові овочі додати оцет, перемішати, перекласти в стерилізовані банки, залити маринадом і закрутити кришками. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Малосольні помідори черрі

Помідори черрі – 1 кг;
зелень кропу – 1 пучок; часник – 5 зубків;
сіль – 1,5 ст. ложки; цукор – 1 ст. ложка;
лимонний сік – 4 ст. ложки;
лавровий лист – 2 шт.; окріп – 1 л;
чорний перець горошком – на смак;
гвоздика – на смак.



Часник очистити. Помідори помити і покласти в банку, перекладаючи кропом і часником.

Воду закип'ятити, додати цукор, сіль, лимонний сік, гвоздику, лавровий лист, горошини перцю і варити протягом 2 хвилин.

Влити киплячий маринад в банку з помідорами, накрити кришкою і поставити на дві доби в темне прохолодне місце.





Мариновані корнішони

Корнішони – 10 кг;
ріпчаста цибуля – 800 г;
корінь хрону – 1 шт.; часник – 1 головка;
сіль – 1 ст. ложка; цукор – 2 ст. ложки;
лимонна кислота – 125 г;
чорний перець горошком – 15 шт.;
гірчиця в зернах – на смак;
кріп, лавровий лист – на смак.



Цибулю і часник очистити. Цибулю крупно нарізати. У стерилізовані банки викласти цибулю, часник, нарізаний корінь хрону та кріп. У каструлю влити воду, додати лавровий лист, зерна гірчиці, перець, лимонну кислоту, цукор, сіль і довести до кипіння.

Отриманим маринадом залити корнішони.

Після цього банки простерилізувати 25 хвилин, а потім закрутити кришками.

Салат із цукіні

Цукіні – 2 кг;
болгарський перець – 10 шт.;
помідори – 10 шт.;
ріпчаста цибуля – 4 шт.;
олія – 1/2 склянки;
цукор – 2/3 склянки;
сіль – 1 ст. ложка;
оцет (9 %) – 1 ст. ложка;
томатна паста – 1 л.





При консервуванні обов'язково використовуйте прянощі та спеції. Вони нададуть соліням смак і збільшать термін зберігання. Зазвичай для цього використовують хрін, кріп, базилік, естрогон, часник і селеру.

Цибулю та перець очистити. Цукіні нарізати кубиками, а перець, цибулю і помідори – півкільцями.

Томатну пасту змішати з олією, сіллю, поставити на вогонь і нагріти до кипіння. Додати цукіні і тушкувати протягом 20 хвилин. Потім додати перець із цибулею і тушкувати ще 10 хвилин.

Всипати помідори і тушкувати на маленькому вогні близько 15 хвилин. Влити оцет, перемішати і розкласти в підігріті стерилізовані банки.

Закрутити банки кришками, перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Мочені яблука

Яблука – 6 кг;
вода – 10 л;
житнє борошно – 200 г;
сіль – 2 ст. ложки.

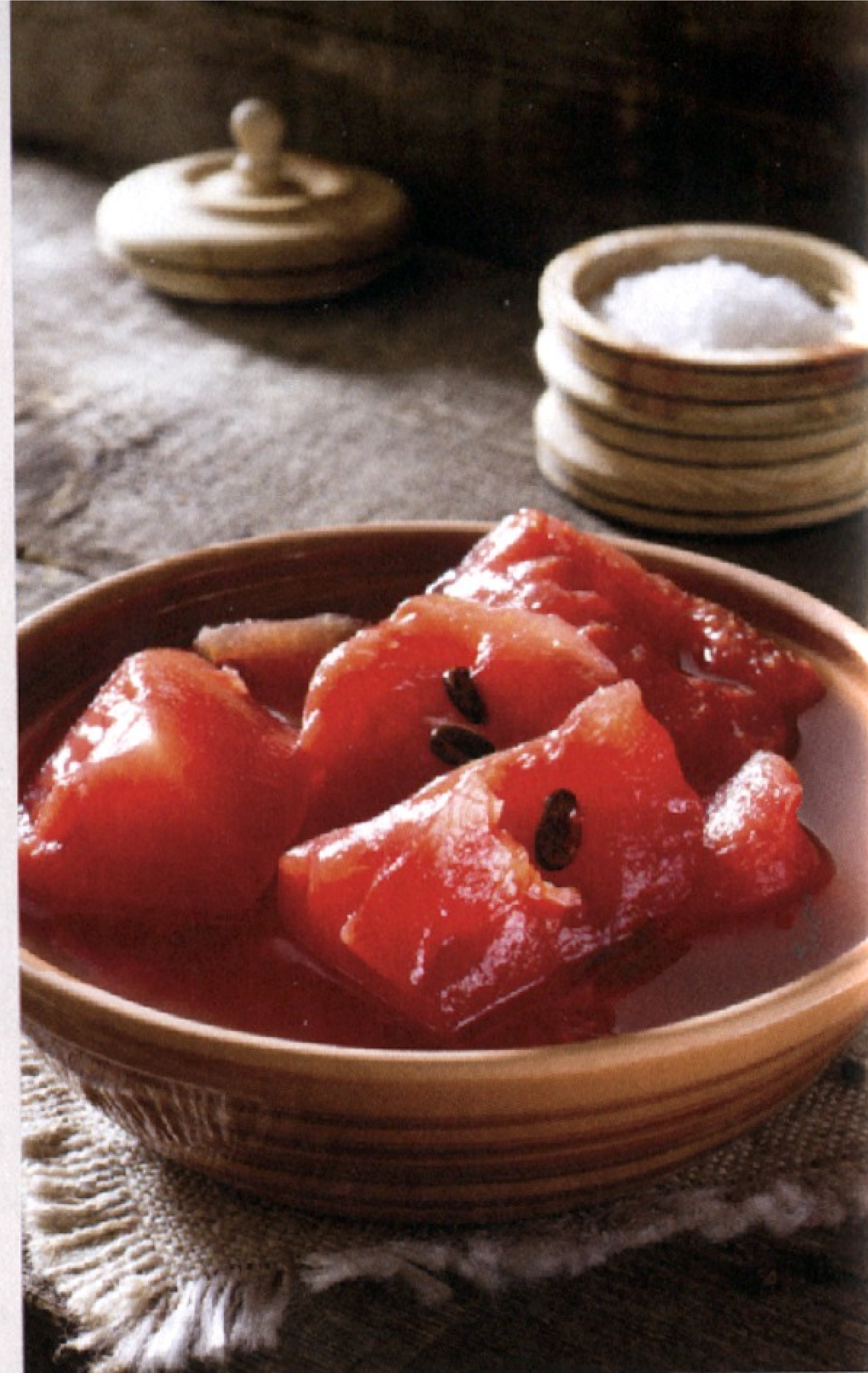


У борошно додати сіль, залити окропом, перемішати й охолодити. Потім рідину процідити через подвійний шар марлі.

Яблука викласти в каструлю, залити приготованим маринадом, накрити кришкою, покласти гніт і поставити в прохолодне місце, у разі потреби доливаючи в каструлю сусло.

Яблука будуть готові через 35 днів. Після відведеного часу яблука викласти в банки, залити рідиною, в якій вони перебували, накрити капроновими кришками і зберігати в прохолодному місці.





Консервований кавун

Кавун – 2 кг;
цукор – 60 г;
сіль – 25 г;
оцтова есенція – 1 ст. ложка;
вода – 1 л.



Кавуни помити, обсушити і нарізати шматочками. Шматочки кавунів укласти щільно в стерилізовані банки.

Для приготування розсолу воду нагріти до кипіння, додати цукор і сіль. Після цього влити киплячий розсіл в банку з кавунами, накрити кришками і стерилізувати протягом 15 хвилин. Потім в банку влити оцтову есенцію і закрутити кришкою.

Банку перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Кабачкова ікра

Кабачки – 2 кг;
морква – 500 г;
ріпчаста цибуля – 500 г;
томатна паста – 4 ст. ложки;
сіль, чорний мелений перець,
цукор – на смак;
олія – 50 мл.





Обов'язково проконтролюйте кількість солі і цукру в готовому продукті. Кабачки і морква можуть бути солодкими самі по собі і цукру, як і солі, може знадобитися трохи менше або трохи більше.

Цибулю очистити, промити і нарізати. Моркву і кабачки промити, очистити і натерти на крупній тертці.

У каструлі розігріти олію, викласти цибулю і, помішуючи, ледь обсмажити. Потім додати моркву і на середньому вогні тушкувати кілька хвилин. Після цього додати кабачки, зменшити вогонь і тушкувати під кришкою 30 хвилин.

За 5 хвилин до готовності овочів додати томатну пасту, сіль, перець і цукор на смак, перемішати. Потім трохи охолодити і подрібнити блендером.

Викласти в банки, простерилізувати 25 хвилин і закрутити кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Салат з буряка

Буряк – 3 кг;
болгарський перець – 2 кг;
гострий перець – 4 шт.;
ріпчаста цибуля – 1 кг; томатний сік – 2 л;
олія – 0,5 л;
часник, кріп, зелень петрушки – на смак.

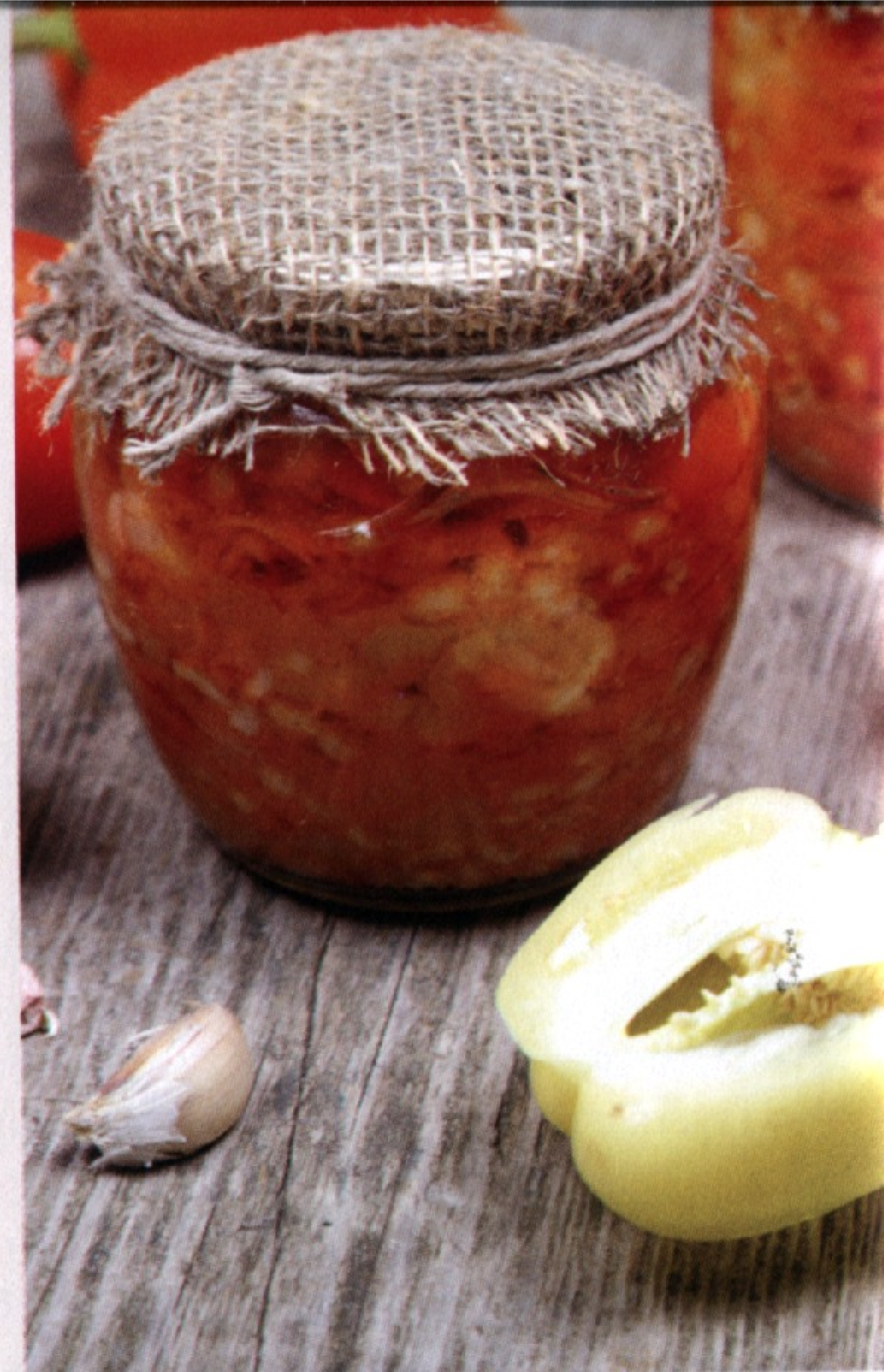


Овочі вимити, очистити і нарізати. В олії протушкувати буряк до напівготовності. Додати цибулю, перець і тушкувати ще 10 хвилин.

Приготовану овочеву суміш залити томатним соком, додати нарізану зелень, а через 5 хвилин додати подрібнений часник, посолити на смак і тушкувати ще 5 хвилин. Салат розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.





Ікра з солодкого перцю

Болгарський перець – 2,5 кг;
морква – 150 г;
ріпчаста цибуля – 250 г;
помідори – 200 г; сіль – на смак;
духмяний мелений перець – 1 ч. ложка;
корінь петрушки – 1 шт.; олія – на смак.



Перець запекти в духовці і пропустити через м'ясорубку. Моркву, корінь петрушки очистити, нарізати соломкою й обсмажити на олії до напівготовності. Цибулю почистити, нарізати і також обсмажити. Помідори очистити, розім'яти і нагріти.

Змішати овочі, петрушку і томатне пюре, посолити, поперчити, перемішати і тушкувати близько 10 хвилин. Розкласти ікру в банки і стерилізувати: літрові банки протягом 40 хвилин, а півлітрові протягом 30 хвилин. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.

Асорті з огірків та помідорів

Помідори – 1 кг; огірки – 1 кг;
коріандр – 2 ч. ложки;
духмяний перець – 5 шт.;
чорний перець горошком – 5 шт.;
лавровий лист – 2 шт.;
сіль – 4 ст. ложки; цукор – 2 ст. ложки;
оцет – 3 ст. ложки; часник – 6 зубків;
кріп – на смак.



Дубові, вишневі і смородинові листя допомагають продовжити термін зберігання консервованих продуктів і покращують їх смак, а якщо ними перекладати овочі, то це допоможе зберегти їх щільну консистенцію.



Часник почистити і нарізати. У банки викласти часник, кріп, коріандр, горошини духмяного і чорного перцю, лавровий лист.

Плодоніжку помідора проколоти і наповнити банку до половини. Укласти щільно огірки і зверху зелень кропу. Залити асорті окропом і залишити на 10 хвилин.

Потім воду злити в каструлю і закип'ятити, додавши сіль і цукор. Після цього зняти з вогню і влити оцет. Залити отриманим розсолом асорті і закрутити кришкою.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Варення з персиків

Персики без кісточок – 1 кг;
цукор – 700 г;
вода – 1 склянка;
лимонний сік – на смак.



У каструлю налити воду, всипати цукор, поставити на вогонь і довести до кипіння.

У сироп додати половинки персиків і варити протягом 15 хвилин. Відкинути персики на друшляк, а сироп перелити у каструлю. Каструлю з сиропом поставити на вогонь і уварити на середньому вогні вдвічі. Потім в цей сироп укласти персики, довести все до кипіння і проварити протягом 2 хвилин, додавши лимонний сік.

Варення розкласти у стерилізовані банки, закрутити кришками. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.





Варення з абрикос

Абрикоси – 3 кг;
цукор – 2,5 кг;
вода – 2 склянки.



Воду закип'ятити, додати цукор і варити до розчинення цукру. Абрикоси помити, розрізати на половинки і видалити кісточки. Кісточки викласти на деко, підсушити в духовці при 180 °С, розколоти й очистити.

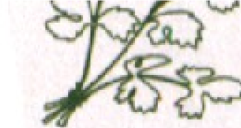
Абрикоси залити гарячим сиропом і відставити на 6 годин. Потім довести до кипіння і варити близько 5 хвилин, постійно знімаючи піну. Після цього додати очищені кісточки і варити ще близько 5 хвилин.

Розкласти готове варення в сухі стерилізовані банки і закрутити. Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Варення з райських яблук

Яблука – 1 кг;
цукор – 1 кг;
вода – 2,5 ст. ложки.





Щоб зберегти варення протягом тривалого часу, при його варінні необхідно дотримуватися встановленої норми витрати цукру. Якщо додати до плодів і ягід менше цукру, ніж належить за рецептурою, воно може швидко зіпсуватися.

Для приготування варення необхідно відібрати зрілі, неушкоджені райські яблука.

Плоди очистити, ретельно промити в холодній воді, добре обсушити, викласти в таз або емальовану миску, засипати цукром, залити водою і відставити в тепле місце на 12 годин. Після цього поставити на плиту і варити, періодично помішуючи, на невеликому вогні протягом 2 годин.

Щоб визначити, чи готове варення, слід налити його краплю на блюдце і розділити на дві частини. Якщо краплини зіллються повільно, варення готове.

Приготоване варення розкласти в сухі стерилізовані банки і закрутити стерилізованими кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Джем зі слив

Сливи – 1 кг; цукор – 1 кг;
вода – 1/2 склянки; лимон – 1/2 шт.



Сливи промити, розрізати на половинки і видалити кісточки. На дно каструлі влити воду, викласти сливи і варити протягом 15 хвилин. Всипати склянку цукру і, продовжуючи помішувати, варити до його розчинення. Потім всипати наступну склянку цукру і так само варити до його розчинення. Таким чином всипати весь цукор.

Варити на середньому вогні, постійно помішуючи і знімаючи піну, протягом 45 хвилин до готовності. За 5 хвилин до закінчення приготування джему влити лимонний сік.

Розлити приготований джем в стерилізовані банки і закрутити кришками. Перевернути догори дном і накрити до повного охолодження.





Конфітюр із груш

Груші – 1,2 кг;
лимони – 3 шт.;
цукор – 1,5 кг; імбир – 40 г;
палички кориці – 2 шт.



Лимони помити і вичавити з них сік.

Груші помити й очистити від шкірки і насіння. М'якоть дрібно нарізати і викласти в миску. Залити груші лимонним соком, перемішати і подрібнити блендером в пюре.

Корінь імбиру очистити і дрібно нарізати. До грушевого пюре додати імбир, корицю і цукор. Поставити на повільний вогонь і довести до кипіння, постійно помішуючи. Варити конфітюр до готовності. Потім палички кориці видалити, а конфітюр розлити по стерилізованим банкам і закрутити. Перевернути банки догори дном і повністю охолодити.

Варення з аґрусу

Аґрус – 1 кг;
цукор – 1,5 кг;
вода – 150 мл;
ванільний цукор – на смак.





Якщо під час варіння варення довго залишається рідким, у нього можна додати трохи лимонного соку або яблучного желе. Після цього воно швидко загусне.

Аґрус перебрати, видалити все сміття і добре помити під холодною водою. Після цього ягоди залити холодною водою і відставити на 12 годин.

Після закінчення часу приготувати сироп. Для цього змішати цукор з водою і ванільним цукром, поставити на плиту і варити на маленькому вогні, помішуючи, до повного розчинення цукру.

Залити аґрус приготованим сиропом, поставити на плиту і довести до кипіння на маленькому вогні, постійно помішуючи. Потім ягоди зняти з вогню й охолодити. Після цього аґрус знову поставити на вогонь і варити таким чином ще двічі.

Готове варення перекласти в стерилізовані банки і закрутити кришками.

Банки поставити на рівну поверхню кришками донизу, накрити і залишити до повного охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Варення з вишні

Вишня – 2 кг;
цукор – 3 кг;
вода – 1,5 склянки.



Ягоди перебрати, промити в холодній воді й очистити від кісточок. У каструлю влити воду, всипати цукор, довести на маленькому вогні до кипіння і варити до розчинення цукру.

Вишню викласти в киплячий цукровий сироп і готувати на маленькому вогні, періодично помішуючи і знімаючи піну, до готовності. Розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.





Варення з полуниці

Полуниця – 2 кг;
цукор – 2 кг;
вода – 200 мл.



Полуницю ретельно помити, очистити, викласти в каструлю, засипати цукром і відставити на 10 годин. Після цього влити в каструлю з ягодами воду, довести до кипіння на маленькому вогні, періодично помішуючи і знімаючи піну. Варити протягом 45 хвилин.

Готове варення розкласти в стерилізовані банки і закрутити стерильними кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Варення із чорниці

Чорниця – 2 кг;
вода – 600 г;
цукор – 3 кг;
лимонна кислота – 6 г.





Якщо варення зацукрувалося, його викладають з банок у таз, додають 3 ст. ложки води на 1 кг варення, на слабкому вогні доводять до кипіння і варять 5 хвилин, постійно помішуючи. А потім викладають в банки і закручують кришками.

Ягоди чорниці ретельно промити в холодній воді і бланшувати парою протягом 3 хвилин.

Для цукрового сиропу в каструлю влити воду, всипати цукор, довести на маленькому вогні до кипіння і варити до розчинення цукру.

Підготовленні ягоди залити гарячим цукровим сиропом і варити, періодично помішуючи і знімаючи піну, до готовності.

Щоб визначити, чи готове варення, слід налити краплю варення на блюдце і розділити на дві частини. Якщо вони зіллються повільно, варення готове.

Потім у варення додати лимонну кислоту, обережно перемішати, розкласти в стерилізовані банки і закрутити стерильними кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Малинове варення

Малина – 1 кг;
цукор – 1 кг.



Малину ретельно промити, прибрати все сміття, обсушити, засипати цукром і відставити на 5 годин. Утворений сік злити і прокип'ятити протягом 10 хвилин.

В отриманий малиновий сироп викласти ягоди, поставити на вогонь і варити на маленькому вогні протягом 5 хвилин. Так повторити ще раз після повного його охолодження, приблизно через 8 годин.

Готове варення розкласти в стерилізовані банки і закрутити стерильними кришками. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.





Джем із порічки

Порічка – 2 кг;
цукор – 3 кг;
вода – 800 мл.



Порічку ретельно перебрати, прибрати все сміття і промити під холодною водою.

Викласти ягоди в каструлю, влити воду і варити, періодично помішуючи, 20 хвилин, після чого протерти масу через сито.

В отриману ягідну масу всипати цукор, обережно перемішати і варити до розчинення цукру.

Готовий джем розкласти в стерилізовані банки і закрутити стерильними кришками. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Желе з полуниці

Цукор – 3 кг;
полуниця – 2 кг;
лимонна кислота – 3 ч. ложки.





Желе готують переважно з недозрілих ягід шляхом уварювання з цукром плодово-ягідного соку. Час варіння не повинен перевищувати 20–30 хвилин.

Для поліпшення смаку в желе додають лимонну кислоту або цедру цитрусових.

Полуницю ретельно перебрати, очистити від хвостиків, прибрати все сміття і промити під холодною водою.

Підготовлені ягоди викласти в емальовану каструлю і засипати половиною цукру. Відставити в сторону, поки з полуниці не виділиться сік.

Потім в ягоди всипати цукор, що залишився і поставити на плиту. на маленькому вогні довести ягоди до кипіння, постійно помішуючи і знімаючи піну, Після закипання проварити ще 15 хвилин.

У гарячому сиропі розвести лимонну кислоту. Влити підготовлену суміш до полуниці і варити, постійно помішуючи, ще протягом 5 хвилин.

Отримане желе розлити в стерилізовані банки і закрутити підготовленими кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.

Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Варення з інжиру

Інжир – 1 кг;
цукор – 1 кг; ванілін – 1 г;
лимонна кислота – 1/2 ч. ложки.



Інжир промити, очистити і розрізати навпіл. Потім засипати цукром і залишити на 24 години в темному прохолодному місці.

Через добу інжир поставити на вогонь і варити протягом 5 хвилин, постійно помішуючи і знімаючи піну. Після цього залишити на 12 годин і повторити так ще двічі. Наприкінці приготування додати лимонну кислоту і ванілін, перемішати.

Готове варення розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.





Варення з айви

Цукор – 2 кг;
айва – 3 кг;
вода – 600 мл.



Айву помити, очистити і нарізати. Шкірку і насіннєві коробочки покласти в каструлю, залити водою і варити протягом 30 хвилин. Після цього відвар процідити, додати цукор і зварити цукровий сироп.

Підготовлену айву викласти в каструлю, залити сиропом і варити, періодично помішуючи, протягом 10 хвилин. Зняти з вогню і витримати 8 годин. Так повторити двічі після повного охолодження варення.

Готове варення розкласти в стерилізовані банки і закрутити стерильними кришками. Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Обліпихове варення з яблуками

Обліпиха – 1 кг;
яблука – 1 кг;
цукор – 1,5 кг.





Плоди обліпихи мають бути щільними, ягоди яскраво-оранжевого кольору, без ушкоджень і плям. У м'яких або занадто перестиглих менше корисних речовин.

Обліпиху перебрати, зрізати плодоніжки, що залишилися, і промити. Яблука вимити, очистити і промити під холодною водою.

Обліпиху ошпарити окропом і протерти крізь сито. Всипати в пюре з обліпихи цукор і дати настоятися.

Підготовлені яблука проварити близько 15 хвилин, а потім подрібнити блендером.

Яблучне пюре змішати з приготованим пюре обліпихи, цукром і кип'ятити протягом хвилини.

Щоб визначити, чи готове варення, слід налити краплю варення на блюдце і розділити на дві частини. Якщо вони зіллються повільно, варення готове.

Варення розкласти в стерилізовані банки і ретельно закрутити стерильними кришками. Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Варення з квіток кульбаби

Квітки кульбаби – 400 шт.;
лимон – 1 шт.;
цукор – 1 кг;
вода – 1 л.



Квітки кульбаби залити водою, додати розрізаний на чотири частини лимон.

Варити, періодично помішуючи, на маленькому вогні протягом 1,5 годин і дати настоятися не менше 8 годин. Потім процідити, а квітки віджати і викинути. Лимон дрібно нарізати і викласти у відвар.

До отриманого відвару додати цукор і варити до загусання. Готове варення розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками. Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.





Яблучне пюре

Яблука – 3 кг;
вода – 2 склянки;
кориця – на смак;
цукор – на смак.



Яблука помити, очистити від серцевини і крупно нарізати. Потім скласти в каструлю, залити водою і варити, поки фрукти не стануть м'якими. Далі трохи охолодити і протерти через сито.

У масу всипати цукор, корицю і, періодично помішуючи, варити на маленькому вогні до загусання.

Готове яблучне пюре розкласти в стерилізовані банки і закрутити стерильними кришками.

Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Варення з ожини

Ожина – 2 кг;
цукор – 2 кг;
вода – 3 склянки.





На початку варіння, через 5 хвилин з моменту закипання варення, таз слід зняти з вогню, злегка струсити двома руками, видалити з поверхні піну і знову поставити на вогонь. Таким чином треба робити 3–5 разів.

Ожину добре перебрати, видалити все сміття, промити і обсушити.

Для цукрового сиропу в каструлю влити воду, всипати цукор, довести на маленькому вогні до кипіння і варити до розчинення цукру.

У киплячий сироп покласти підготовлені ягоди, періодично помішуючи і знімаючи піну, довести до кипіння. Зняти варення з вогню і дати настоятися протягом 12 годин.

Після цього знову поставити на вогонь і варити до готовності.

Щоб визначити, чи готове варення, слід налити краплю варення на блюдце і розділити на дві частини. Якщо вони зіллються повільно, варення готове.

Готове варення розкласти в стерилізовані банки і закрутити стерильними кришками.

Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Варення з кавунових шкірок

Кавунові шкірки – 1 кг;
цукор – 1,5 кг; вода – 500 мл;
лимонний сік – на смак;
лимонна цедра – на смак.



Кавунові шкірки очистити, нарізати шматочками, залити гарячою водою, варити близько 10 хвилин, відкинути на друшляк й охолодити.

З цукру, лимонного соку, лимонної цедри і води зварити сироп. Опустити в киплячий сироп підготовлені шкірки кавуна і варити близько 30 хвилин. Після чого відставити на три години. Так повторити тричі.

Потім розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками. Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.





Апельсиновий джем

Апельсини – 2 кг;
цукор – 3 кг;
вода – 4 склянки.



Апельсини ретельно промити, очистити від шкірки і насіння і нарізати невеликими шматочками.

Для цукрового сиропу в каструлю влити воду, всипати цукор, довести на маленькому вогні до кипіння і варити до розчинення цукру.

Викласти в сироп шматочки апельсинів і варити при слабкому кипінні протягом 2 годин. Потім протерти через сито.

Викласти джем в каструлю, прогріти, розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками. Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Варення з мандаринів

Мандарини – 2 кг;
цукор – 2 кг;
вода – 1,5 склянки.





Щоб уникнути пригорання, таз слід часто повертати і дуже обережно помішувати варення шумівкою або ложкою.

Мандарини ретельно промити, опустити в ємність з гарячою водою і відставити на 5 хвилин. Потім викласти в холодну воду і дати настоятися протягом години. Після цього мандарини почистити від шкірки і розділити на частинки.

Для цукрового сиропу в каструлю влити воду, всипати цукор, довести на маленькому вогні до кипіння і варити до розчинення цукру.

У каструлю з сиропом викласти мандарини і варити на маленькому вогні, періодично помішуючи і знімаючи пінку, що утворюється, до готовності.

Щоб визначити, чи готове варення, слід налити краплю варення на блюдце і розділити на дві частини. Якщо вони зіллються повільно, варення готове.

Готове варення розкласти в стерилізовані банки і ретельно закрутити кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Джем із дині

Диня – 8 кг;
цукор – 4 кг;
лимонна кислота – 20 г;
ванілін – 0,5 г



Диню помити і очистити. У воду додати цукор і варити до повного його розчинення (з розрахунку на 1 л води 100 г цукру). М'якоть дині нарізати і бланшувати в приготованому сиропі 10 хвилин.

Диню викласти в каструлю і, помішуючи, нагріти до кипіння. Додати решту цукру та уварити джем до напівготовності. Покласти лимонну кислоту і варити до готовності. Всипати ванілін, перемішати і зняти з вогню.

Гарячий джем розкласти в стерилізовані банки і закрутити. Охолодити, не накриваючи і не перевертаючи.





Лимони з цукром

Лимони – 1 кг;
цукор – 1 кг.



Лимони ретельно вимити, нарізати і видалити насіння. Потім покласти в банки, спочатку насипавши цукор, потім шар лимонів, знову цукор, шар лимонів тощо.

Зверху лимонні дольки обов'язково мають бути засипані цукром.

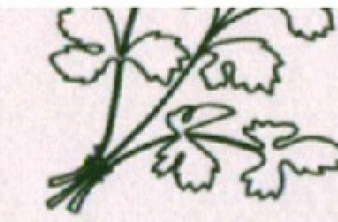
Коли банка буде заповнена вщент, накрити кришкою і відставити на 2–3 дні, після чого лимони повинні осісти. Додати ще лимонів, щоб вони заповнювали банку повністю, стерилізувати протягом 20 хвилин і закрутити кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.

Консервований компот із груш

Вода – 3 л;
груші – 2 кг;
цукор – 350 г;
лимонна кислота – 1/2 ч. ложки.





Для компоту груші беруть стиглі або навіть трохи недостиглі, вони повинні бути без ушкоджень. Якщо шкірка у груші для компоту занадто товста і груба, її можна зрізати, в інших випадках груші консервуються разом з шкіркою.

Груші ретельно промити, розрізати навпіл й очистити від насіння.

Викласти підготовлені груші в стерилізовані банки, залити окропом, накрити кришками і відставити на 20 хвилин.

Після цього воду злити в каструлю, всипати цукор, довести на маленькому вогні до кипіння і варити до розчинення цукру.

Потім в готовий цукровий сироп всипати лимонну кислоту і ретельно перемішати до її повного розчинення.

Залити груші приготованим киплячим сиропом і закрутити стерилізованими кришками.

Банки перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Варення з гарбуза

Гарбуз – 1 шт.;
цукор – 2 кг; палички кориці – на смак;
лимонна кислота – 2 щіпки.



Гарбуз очистити, видалити насіння і нарізати м'якоть кубиками. Підготовлену м'якоть засипати цукром і перемішати.

Поставити каструлю з гарбузом на вогонь і довести до кипіння, безперервно помішуючи. Відставити в сторону на 12 годин.

Після того варення знову довести до кипіння, але вже додавши в сироп паличку кориці. Відставити в сторону на 12 годин. Потім ввести лимонну кислоту і знову довести до кипіння. Готове варення розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками.

Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Компот із черешні

Черешня – 4 склянки;
цукор – 2 склянки;
лимонна кислота – 1 ч. ложка.



Черешню ретельно перебрати, прибрати все сміття, очистити, помити й обсушити.

Банки добре промити содою, ретельно промити під проточною водою і простерилізувати над парою.

Черешню викласти в банки, засипати цукром, лимонною кислотою й обережно залити окропом до самого верху.

Після цього банки закрутити кришками, добре струснути і перевернути догори дном, добре накрити і залишити до охолодження.

Банки з компотом слід поставити на зберігання в прохолодне місце.

Абрикосовий джем

Абрикоси – 2 кг;
цукор – 1,8 кг;
лимон – 1 шт.



Плодово-ягідний джем, як і варення, готують з різних плодів і ягід.
Джем відрізняється від варення тільки тим, що при його варінні плоди і ягоди добре розварюються.

Абрикоси добре промити під проточною водою, обсушити, розрізати навпіл і видалити кісточки.

Лимон ретельно помити, обсушити і віджати з нього сік.

Викласти підготовлені абрикоси в каструлю і влити стільки води, щоб вона трохи їх покривала. Поставити каструлю на маленький вогонь і, періодично помішуючи і знімаючи піну, довести до кипіння.

Після цього всипати цукор, влити лимонний сік і варити джем на середньому вогні приблизно 1,5 години, періодично помішуючи і знімаючи піну.

Щоб визначити готовність, слід налити краплю джему на блюдце і розділити на дві частини. Якщо вони зіллються повільно, джем готовий.

Гарячий джем розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришкою. Охолодити, не накриваючи і не перевертаючи.

Банки переставити в прохолодне місце на зберігання.



Джем із аґрусу

Аґрус – 1 кг;
цукор – 800 г;
вода – 200 мл.



Плоди аґрусу очистити від сміття і добре помити під проточною водою.

Підготовлені ягоди перекласти в каструлю, влити трохи води і варити до розм'якшення. Після цього ягідну масу протерти через сито.

Підготовлену масу поставити на вогонь і варити до загусання. Потім, поступово додаючи цукор, проварити ще протягом 10 хвилин.

Гарячий джем розкласти в стерилізовані банки і закрутити. Охолодити, не накриваючи і не перевертаючи.

Банки переставити в прохолодне місце на зберігання.





Варення з аличі

Алича – 1 кг;
цукор – 1,4 кг;
вода – 3 склянки.



Для приготування сиропу воду змішати з цукром і варити до розчинення цукру.

Аличу очистити, опустити на 2 хвилини в гарячу воду, потім в холодну і наколоти кожну ягоду. Перекласти підготовлену аличу в каструлю, залити на 2/3 гарячим сиропом, охолодити, а потім нагріти до 90 °C. Витримати при такій температурі протягом 5 хвилин і знову відставити на 10 годин. Потім влити сироп, закип'ятити і знову відставити. Після чого варити на маленькому вогні до готовності.

Варення розкласти в банки і закрутити кришками. Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження.

Варення зі слив

Сливи – 1 кг;
цукор – 1 кг.





Деякі плоди і ягоди з працею віддають сік, тому перед тим як віджати, їх необхідно подрібнити і прогріти до 60 °C на водяній бані, попередньо розбавивши водою.

Сливи добре промити під проточною водою, обсушити, розрізати навпіл і видалити кісточки. Викласти сливи в миску, засипати цукром і залишити їх на дві години, щоб виділився сік.

Підготовлені сливи поставити на маленький вогонь і варити, помішуючи і знімаючи піну, протягом трьох хвилин. Зняти з вогню і трохи охолодити. Повторити процес ще 2–3 рази.

Щоб визначити, чи готове варення, слід налити краплю варення на блюдце і розділити на дві частини. Якщо вони зіллються повільно, варення готове.

Варення розкласти в стерилізовані банки і ретельно закрутити стерильними кришками.

Банки перевернути догори дном, добре накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.



Варення з яблук

Яблука – 1 кг;
цукор – 1 кг;
вода – 2 склянки.



Яблука очистити і нарізати шматочками. Воду закип'ятити, додати в каструлю з киплячою водою шматочки яблук і варити на невеликому вогні 5 хвилин.

Потім яблука дістати, у рідину додати цукор, перемішати і закип'ятити.

У киплячий цукровий сироп знову викласти шматочки яблук, перемішати, зняти з вогню і на три години відставити. Потім каструлю з яблучною масою поставити на вогонь і варити, помішуючи, до готовності.

Гаряче варення розкласти в стерилізовані банки і закрутити кришками. Перевернути догори дном, накрити і залишити до охолодження. Поставити на зберігання в прохолодне місце.





Варення з пелюсток троянд

Пелюстки троянд – 500 г;
цукор – 500 г;
лимони – 2 шт.;
вода – 200 мл.



Пелюстки троянд перебрати, ошпарити окропом, після чого відразу опустити в холодну воду. Так повторити тричі.

Потім пелюстки віджати, змішати із соком лимона і половиною цукру. Відставити на 6 годин. Після цього з решти цукру і води зварити цукровий сироп і занурити в нього пелюстки троянд. Варити варення на маленькому вогні протягом 15 хвилин.

Варення розкласти в стерилізовані банки, закрутити кришками, перевернути, накрити і відставити до охолодження.

Яблучний сік

Свіжі яблука – з розрахунку 10 кг
для отримання 600 мл соку.





Деякі плоди і ягоди з працею віддають сік, тому перед тим як віджати, їх необхідно подрібнити і прогріти до 60 °С на водяній бані, попередньо розбавивши водою.

Яблука добре помити, нарізати четвертинками і видалити серцевини з насінням. Потім пропустити яблука через соковижималку. Яблучну масу процідити через шар марлі і сік злити в каструлю.

Каструлю поставити на невеликий вогонь, сік закип'ятити, варити, знімаючи піну, поки піна не перестане утворюватися.

Потім розлити яблучний сік в чисті стерильні банки, накрити кришками і закрутити.

Перевернути банки догори дном, накрити кухонним рушником і дати охолонути.

Поставити на зберігання в прохолодне місце.

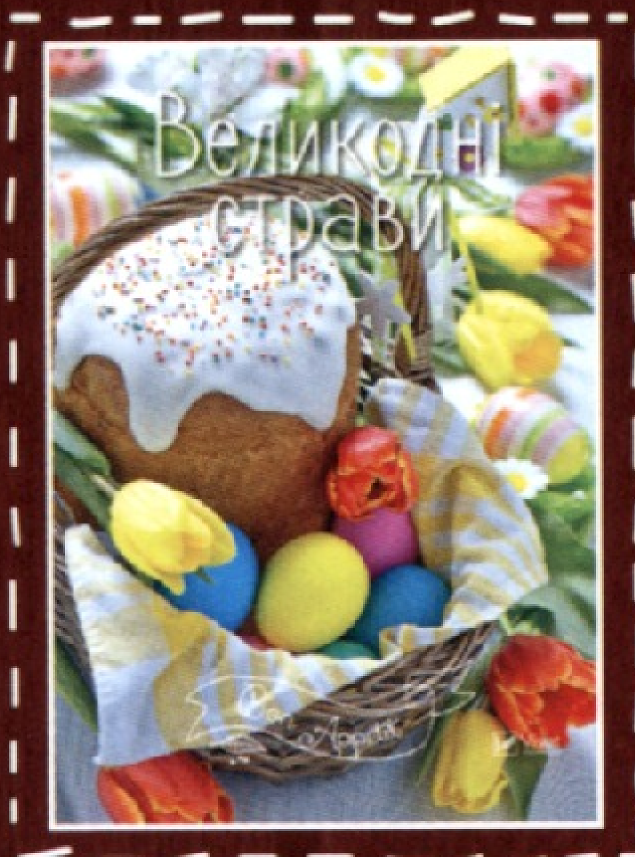


ЗМІСТ

Консервований горошок . . . 2
Маринований гострий перець . . . 2
Цвітна капуста з буряком . . . 3
Консервовані лисички . . . 4
Цукіні в томаті . . . 4
Консервовані огірки . . . 5
Аджика з яблуками . . . 6
Лечо . . . 6
Консервовані помідори . . . 7
Квасоля в томатному соусі . . . 8
Мариновані цукіні . . . 8
Мариновані печериці . . . 9
Баклажани на зиму . . . 10
Салат із баклажанів . . . 10
Маринований часник . . . 11
Гарбузове пюре . . . 12
Маринована спаржа . . . 12
Квашена капуста . . . 13
Мариновані опеньки . . . 14
Гострі зелені помідори . . . 14
Маринований перець . . . 15
Маринований редис . . . 16
Мариновані патисони . . . 16
Зимовий салат . . . 17
Малосольні помідори черрі . . . 18
Мариновані корнішони . . . 18
Салат із цукіні . . . 19
Мочені яблука . . . 20
Консервований кавун . . . 20
Кабачкова ікра . . . 21
Салат з буряка . . . 22
Ікра з солодкого перцю . . . 22
Асорті з огірків та помідорів . . . 23
Варення з персиків . . . 24
Варення з абрикос . . . 24
Варення з райських яблук . . . 25
Джем зі слив . . . 26
Конфітюр із груш . . . 26
Варення з аґрусу . . . 27
Варення з вишні . . . 28
Варення з полуниці . . . 28
Варення із чорниці . . . 29
Малинове варення . . . 30
Джем із порічки . . . 30
Желе з полуниці . . . 31
Варення з інжиру . . . 32
Варення з айви . . . 32
Обліпихове варення з яблуками . . . 33
Варення з квіток кульбаби . . . 34
Яблучне пюре . . . 34
Варення з ожини . . . 35
Варення з кавунових шкірок . . . 36
Апельсиновий джем . . . 36
Варення з мандаринів . . . 37
Джем із дині . . . 38
Лимони з цукром . . . 38
Консервований компот із груш . . . 39
Варення з гарбуза . . . 40
Компот із черешні . . . 40
Абрикосовий джем . . . 41
Джем із аґрусу . . . 42
Варення з аличі . . . 42
Варення зі слив . . . 43
Варення з яблук . . . 44
Варення з пелюсток троянд . . . 44
Яблучний сік . . . 45

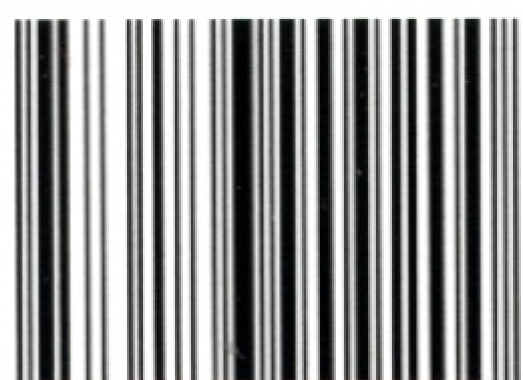
Bon Appétit



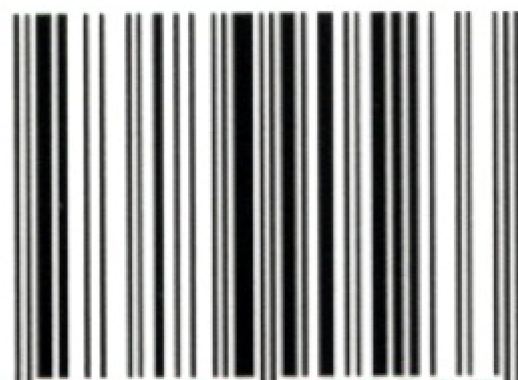




Бажаєте урізноманітнити своє меню?
Втомилися від постійного пошуку нових рецептів?
Не впадайте у відчай! Вам стануть у нагоді чудово ілюстровані кулінарні книжки «Bon Appétit»! Подані в них рецепти припадуть до смаку не лише новачку, але й досвідченому кулінару.
А приготовлені за ними страви перетворять вашу оселю на справжній рай для гурмана! М'ясо і риба на плиті та вогнищі, салати й закуски до столу і про запас, випічка та десерти — таке різноманіття задовольнить навіть поціновувачів хорошої кухні.
Смачного!

ISBN книжки
ISBN 978-617-690-920-0




ISBN серії
ISBN 978-617-690-523-3



Vivat
ВИДАВНИЦТВО